

СОМОЛОВАЯ СШЗГ

(орг.подразделение)
(структурное подразделение)Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С Писаренко

Меню (О)
20.10.2022

12.10 2022 г.

Согласовано:

Директор МБС(А)У

2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (152.05)									
522/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание		
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		19,71	17,51	83,95	576,65			
Завтрак для 5-11 классов (223.97)									
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание		
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, минтай с/м, соль, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,66	5,76	24,53	164,70	варка		
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		23,17	19,42	95,20	678,60			
Обед для 1-4 классов (228.10)									
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	169,45	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		37,98	31,23	93,02	899,01			
Обед для 5-11 классов (245.89)									
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет		
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		46,33	39,01	118,34	1 014,08			
Полдник для 1-4 классов (49.78)									
406/467/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	5,00	4,46	33,61	194,60	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		11,54	9,46	67,21	400,60			
Полдник для 5-11 классов (49.78)									
406/467/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		14,04	11,69	84,00	497,90			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

Н.С. Сумарокова